

# 広島大学学術情報リポジトリ

## Hiroshima University Institutional Repository

Title	ムスリム留学生に配慮した「食」の選択肢を増やす取り組み：誰もが安心して利用できる大学の食堂づくりを目指して
Author(s)	ソフィアワティ, アイニン; 小口, 悠紀子
Citation	広島大学日本語教育研究, 32 : 16 - 23
Issue Date	2022-03-25
DOI	
Self DOI	<a href="https://doi.org/10.15027/52107">10.15027/52107</a>
URL	<a href="https://ir.lib.hiroshima-u.ac.jp/00052107">https://ir.lib.hiroshima-u.ac.jp/00052107</a>
Right	Copyright (c) 2022 広島大学大学院人間社会科学研究科日本語教育学プログラム
Relation	



# ムスリム留学生に配慮した「食」の選択肢を増やす取り組み

—誰もが安心して利用できる大学の食堂づくりを目指して—

アイニン・ソフィアワティ 小口悠紀子

Efforts to Increase Food Options for Muslim Students:  
Aiming to create a university cafeteria that everyone can use with peace of mind

Ainin SHOFIAWATI, Yukiko KOGUCHI

キーワード：ムスリム留学生，イスラム教，ハラールフード，情報開示

## 1. 本研究の目的

日本の大学における留学生数の増加に伴い、宗教を持つ学生の存在が顕在化していることが指摘されている（田中 2014）。広島大学では、2021年5月1日現在、72カ国、1650名の留学生を受け入れている。そのうち、6割を中国出身者が占めるが、インドネシアの出身者102名をはじめとするイスラム教を信仰する者が多く暮らす国からの留学生が多数在籍している。2021年の10月に国際交流拠点施設「広島大学フェニックス国際センター MIRAI CREA」が開館し、アリゾナ州立大学広島大学キャンパスが設置されるなど、留学生及び世界各地からの研究者の招聘を視野に入れた大学の事業展開は、今後も広島大学を訪問し、大学内やその周辺地域で、滞在、生活する宗教を持つ留学生・研究者の増加を示していると言える。

広島大学生協では、2012年より食堂におけるハラールメニューの提供を開始し、ムスリム留学生への支援体制を強化している（ハラールとは、イスラム法で許されたものを意味する。逆にイスラム法で許されていないものをハラームと呼ぶ）。また、これまで、イスラム教を信仰する留学生（以下、ムスリム留学生）が参加する日本語の授業において、豚やアルコールのイラストを示し、「豚肉は入っていますか。」「イスラム教なので、お酒は飲みません。」「お好み焼き、豚肉抜きでお願いします。」などといった表現を学ぶ機会が設けられてきた。さらに、教育学部の日本語教員養成コースでは、ムスリム留

学生の宗教的な事情に配慮した教材や例文を用いたり、文化に配慮して接したりするように指導が行われてきた。こうした指導は、（1）日本において、宗教的マイノリティーであるムスリム留学生が日本で生活に必要な表現を習得することの支援、（2）日本語教育という枠組みの中で宗教的な事情に配慮できる人材を育成することを目指している。

しかし、大学全体を見てみると、そこにはムスリム留学生たちの実情を知らずに過ごす日本人学生が多く存在している。特に「食」に関する問題については深刻であり、ムスリム留学生から「ゼミの飲み会に参加したら、メニューがしゃぶしゃぶでほとんど何も食べられなかった。」という声を聞いたり、「洋酒ケーキをもらったが、食べられないと言いつけなかった。どう切り出せばよかったのか。」というような相談を受けたりすることがある。

現在、日本政府は留学生数をさらに増やす方針を掲げており、大学内における文化的宗教的多様性はさらに豊かになると予想される（田中 2014）。こうした状況下においては、大学側が様々な環境や制度を整備すると共に、在籍する学生がムスリム留学生をはじめとする宗教的マイノリティーに対して配慮できるような人材となるよう情報提供をしていく必要がある。

実は、2019年時点で、学内でハラールメニューの提供を行っている国内の大学は、42大学に及ぶ。しかし、金沢大学でハラールメニュー提供が始まった際の検討事項について簡単に報告している岸田（2017）を除いては、全国の大学内におけるハラール

ルフードの提供過程や課題について、論文の形で一般に公開されているものはほとんどなく、今後のハラールメニューの拡大や日本語教育をはじめとする大学における教育や情報提供の資料として活用できるものは乏しい。

そこで本稿では、広島大学を例に、大学内でハラールメニューの提供を拡大するまでにどのような経緯があったのかについて報告することを目的とする。

## 2. 広島大学生協におけるハラールメニューの提供

2012年より始まった広島大学生協の食堂におけるハラールメニューの提供について、2021年までの主な取り組みをまとめると以下ようになる。

表1 ハラールメニューに関する流れ

日にち	内容
2012年2月	食堂でのハラールメニュー提供検討開始
2012年4月	食堂でハラールメニューの提供開始
2014年6月	ムスリム留学生等にヒアリング
2014年7月	食堂メニューカードに「ポーク&アルコールフリー」マーク表示開始
2014年9月	食堂メニューカードの表示を「ミート&アルコールフリー」マーク表示へと変更
2018年4月	広島大学生協で初めてムスリムの職員が採用される
2020年10月	ハラールメニューの提供数拡大
2020年11月	生協職員がハラール管理者講習会に参加
2021年5月	冷凍ハラール弁当試食会
2021年7月	ハラール食品・飲料試食会
2021年10月	冷凍ハラール弁当販売開始

まず、ムスリム学生の増加などを受けて、2012年2月より、広島大学生協会館食堂においてハラールメニュー提供の検討が開始された。ここでは、岡山大学生協での取り組みを参考に、提供する3種類のメニュー（チキンカレー、チキンストロノガノフ、チキンペッパー焼き）を決定し、2012年4月より食堂内での提供を開始した。次ぐ2014年6月19日には、ハラールメニューのさらなる充実に向け、広島イスラム文化センターに所属する広島大学のムスリム留学生と国際センターの教職員にヒアリングを行った。また、2014年7月に、ハラールメニューの提供拡大のため、利用者への案内に「ポーク&アルコ

ールフリー」マークを示した。しかし、ムスリム留学生から「ポーク&アルコールフリー」という表現の基準が曖昧であるとの指摘を受け、学生に再度ヒアリングを行った後に「ミート&アルコールフリー」マークへと変更した。なお、「ミート&アルコールフリー」マークの基準は、肉および肉由来の食材、調味料、添加物不使用、アルコール不使用、専用の用具（フライヤー、バット、トング等）を使用することである。これに該当するメニューについては、2014年9月末からメニューカードに「ミート&アルコールフリー」マークをつけて掲示した。その後、生協の組合員と生協職員の間で、店舗の品揃えや食堂のメニューなどについて意見交換するためのツールである「一言カード」を通して、「メニューのバリエーションが少ないため、増やしてほしい」という要望が複数寄せられたことから、メニュー数の拡大に向けて検討を進めた。こうした流れの中、2018年4月に初めて生協職員としてムスリムの職員が採用され、2020年10月から新たなハラールフードメニューの導入などに携わることになったことも特筆すべきことであろう。2020年11月には、ハラールについてより理解を深めること、および、ムスリム留学生により満足度の高いサービスの提供をすることを目的として、広島大学生協職員がNPO法人日本ハラール協会による「接待主任・ハラール管理者講習」をオンラインで受講した。さらに、広島大学内にASU（アリゾナ州立大学サンダーバードグローバル経営大学院広島大学グローバル校）等、国際交流拠点施設が建設されることに関連して、広島大学生協としても福利厚生面において広島大学の「国際化」に貢献するため、2020年10月から現在までハラールメニューの拡大に向けた計画を推し進めている。次節では、2020年10月以降のハラールメニューの拡大を視野に入れ、広島大学に在籍するムスリム留学生に対して行ったインタビュー調査について報告する。

## 3. 広島大学のムスリム留学生に対するインタビュー調査

### 3.1 調査概要と目的

本節では、広島大学のムスリム留学生に対するインタビュー調査の概要と結果について報告する。

調査目的は次の2点である。（1）ムスリム留学生の「食」生活の実態を把握すること、（2）学内における「食」に関してどのようなニーズがあるのか

を探ること。これらを通して、ムスリム留学生に対し、広島大学生協はどのような支援を行うことができるのかについて把握すると共に、ハラールメニューの拡大に向けた検討に活かす。

### 3.2 調査方法

本調査は2020年の11月に8名のムスリム留学生（出身国：インドネシア、マレーシア、アフガニスタン、バングラデシュ、エジプト、パキスタン、シリア、パレスチナ）に対して対面で実施した。

インタビューアーはインドネシア出身の広島大学生協職員であった。インタビューの時間は約30分から1時間で、半構造インタビューの形式で行った。主な質問項目は下記の通りである。

- ① 日常の食事はどこでどのように調達するか。
- ② よく利用する外食先はどこか。
- ③ 自炊のために利用するスーパーなどはどこか。
- ④ 食事のことで困っていることはどんなことか。
- ⑤ 食事以外の困っていることはどんなことか。
- ⑥ 広島大学生協のコープショップや食堂への要望はあるか。

### 3.3 調査結果

インタビュー調査から分かった主な内容を下記のA) からC) にまとめる。

- A) 日本滞在中のムスリム留学生は日常食品の買い出しや外食時に成分表などを参考にしており、「ハラーム・疑わしい成分表」の作成や企業に問い合わせた情報をSNS上で発信するなど、情報共有がなされている。しかし、日本語で問い合わせたり、日本語表記を読んだりすることが困難な留学生は成分の確認に困難さを覚えていることが分かった。
- B) 日本滞在中のムスリム留学生が「食べてもよい」と判断する基準は様々であり、大きく分けて6つの考え方が存在する。
- C) 日本滞在中のムスリム留学生は、外食先の厨房が必ずしもハラール認証を受けている必要はないが、動物由来の成分やアルコール成分が含まれない原材料を使用していることを求めていることが分かった。

インタビューの結果、ムスリム留学生がスーパー

や大学生協のショップなどで食品を購入する際には、ムスリム留学生のネットワークやインターネットサイトなどを通して手に入れた成分表リスト（表2、3）を参考にしていることが分かった。このリストには、イスラム教の教えで禁止されている「ハラーム」、もしくは「ハラームの疑いがある成分」が記されている。

ムスリム留学生のコミュニティーでは、商品の成分表記にハラームの疑いがある成分が表記されている場合に、企業のお客さま相談センターに電話で問い合わせたうえで、SNSで発信するという取り組みが行われていることが分かった。例えば、雪印の「ネオソフトマーガリン」には乳化剤・加工油脂が含まれるが、これらが何に由来するのかが明確に書かれていない。このような場合に、電話で植物由来のものであることを確認し、SNSで情報共有を行っていた。また、在日歴がより長いムスリム留学生に直接聞いたり、ムスリムフレンドリーな食品が画像認識ですぐわかるアプリ「ハラルグルメジャパン」を活用したりして、ムスリム留学生が食べられる食品を探していることが分かった。

しかし、日本語が流暢に話せなかったり、日本語表記が読めなかったりするムスリム留学生にとっては、日常的な買い物の際に、食品の成分表を確認することは非常に困難であるという実態も明らかになった。とりわけ、加工食品においては、日本ではハラールかどうかはすぐ判断できるようなマークの表示がないため、材料や添加物が分かりにくいという困難点が聞かれた。

表2 確認が必要な成分リスト

No.	疑わしい成分（動物／植物由来の確認が必要）
1.	ショートニング
2.	乳化剤
3.	マーガリン
4.	油脂
5.	ファットスプレッド

中でも、「ゼラチン」や「乳化剤」などは、植物由来か動物由来かの表記がない場合、企業に問い合わせないと判断することができず、多くのムスリムが買い物時に不便さを感じていることも明らかになった。なお、ゼラチン、酒精、みりん、乳化剤に関しては、イスラム法学者によって解釈が異なっており、ムスリム留学生によってもこれらを食すかどうかは

判断が分かれているようであった。

表3 成分表リスト (漢字・カタカナ表記)

No	材料
1.	豚肉 - ポーク (エキスも含め)
2.	牛肉 - ビーフ (エキスも含め)
3.	鶏肉 - チキン (エキスも含め)
4.	豚脂
5.	ラード
6.	牛脂
7.	動物性油脂
8.	加工油脂
9.	混合油脂
10.	コンソメ
11.	コンソメパウダー
12.	ゼラチン
13.	アルコール
14.	酒
15.	洋酒
16.	酒精
17.	味醂
18.	ラム酒
19.	ワイン
20.	ブランディ
21.	ウイスキー

ムスリム留学生の出身国では、さまざまな商品がハラール認証を受けており、そのマークによってハラールかどうか簡単に区別できる。しかし、日本で手に入るほとんどの食品はハラール認証されていない。ただし、ハラール認証されていない商品がすべてハラームというわけではない。このような状況で、ムスリム留学生たちは、自分が「食べてもよい」と判断する基準をそれぞれに有していることが分かった。本研究のインタビューで明らかになった基準は以下の5つである。

- ① ハラール認証がないと、食べない。
- ② ハラール認証があるものを優先して選択するが、ハラール認証がなくても、原材料名を見て判断し、ハラームの疑いがなければ食べる。疑わしい材料がある場合は、避ける。
- ③ ハラール認証があるものを優先して選択するが、ハラール認証がなくても、原材料名を見て判断し、ハラームの疑いがなければ食べる。

ただし、不安が残る場合は、企業に問い合わせを行うなど、その判断は慎重に行う。例えば、ある商品について、ハラームの食材を共通設備で製造しており、混同しているという疑いがある場合は、電話などで確認を行う。

- ④ ハラール認証があるものを優先して選択するが、ハラール認証がなくても、キリスト教国から輸入された肉であれば食べる。これは、ハラール認証がなくても、ユダヤ教、キリスト教、イスラム教は兄弟宗教として知られており、ユダヤ教とキリスト教国の肉は食べてよいとするイスラーム法学者がいるためである。
- ⑤ ハラール認証があるものを優先して選択するが、豚肉や酒のように明らかにハラームであるもの以外は、食べる。

上記のように多様な見解が存在することは非ムスリムから見れば理解し難いかもしれない。しかし、同じ宗教を信仰している者同士の中であってもそこには複数の捉え方が存在していることはよくある。どのような捉え方をしているとしても、彼ら彼女らがイスラム教であることに変わりはないのである。

外食先の厨房については、日常的に利用する食堂やレストランの厨房でハラール認証を受けていると表記がある場所はほとんどないことから、このような回答が得られた。

なお、インタビューの参加者の中には、自分自身が「ハラール認証がないと、食べない。」という立場であると表明した者はいなかった。8名全員に一致していた意見としては、(1) 外食先の厨房は厳密な第3者機関からハラール認証を受けなくても問題がない、(2) ハラール認証を受けた肉以外の食材・調味料は、すべて動物由来の成分、あるいはアルコールの成分が記載されていなければ問題ないという2点であった。

#### 4. 広島大学生協食堂におけるハラールメニュー拡大までの経緯

##### 4.1 生協職員での話し合い

上記のインタビュー結果からは、ムスリム留学生の食に関する実態と考え方を知ることができた。そこで、このインタビュー結果をもとに、2021年2月から、広島大学生協の職員らで議論を行なった。

具体的には、広島大学生協の食堂（大学会館食堂）で提供されているハラールメニューの種類を増やすことができるかについて議論した。実は、学内の生協で提供するハラールメニューの種類を増やすことについては、2012年に一度議論されていたが実現に至らなかった。しかし、3節で紹介したインタビューの結果、2012年の議論の際には、「すべての食材がハラール認証を受けたものでないといけない」という生協職員側の思い込みがあったことが、メニューの拡大の実現を妨げていたことが分かった。今回のインタビュー結果を以て、この誤認を解くことができたことにより、次の課題として、厳密なハラール認証の要件を満たすことは困難である学内の生協食堂でハラールメニューの提供数を増やすにはどうすればいいかについての話し合いが行われた。

その結果、生協食堂において、ムスリム留学生が安心して食べられる食事を提供するためにどのような行動をしているかを「ハラールムスリムポリシー」として示すことで、利用者自身の判断で利用してもらおうことが決定した。

#### 4.2 「ハラールムスリムポリシー」の作成

ガイドラインとなる「ハラールムスリムポリシー」の作成にあたっては、ムスリム留学生と生協職員がミーティングを行い、広島大学生協食堂での食事の提供基準について検討し、決定した（図2）。

#### 4.3 ハラールロゴ

「ハラールムスリムポリシー」の決定と並行して、「ハラールムスリムポリシー」を満たす食品や内製弁当には、誰もが判断しやすいようにハラールロゴを付けることが決まった。

ハラールロゴは広島大学に在籍するムスリム留学生が作成したものであり、ムスリム留学生からの投票を経て（総数67票）決定した。ムスリム留学生が自分たちのために協力してできたハラールロゴである。このハラールロゴは通常のハラール認証と異なる、ムスリムポリシーに基づくものである。

### 5. 「食」に関する情報提供の仕方

上記で紹介したように「ハラールムスリムポリシー」の作成や「ハラールロゴ」作成といった取り組みに加え、成分の表示の英文表記、もしくは食材のピクトグラムがあれば、より理解しやすいという声も聞かれた。具体的には、ハラールメニュー以外に

も原材料のアレルゲン27品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、あわび、いか、いくら、オ



図1 ハラールロゴ

レンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）を表示してほしいという要望であった。実は既に広島大学生協のメニューカードにはアレルギー物質がマークで表示されている。しかし、マークの対象は、表示を義務付けられている7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）と動物マーク（魚、牛肉、チキン、豚、羊）のみと少ない。今回、この要望に答えることも検討されたが、27品目すべてをメニューカードに表記することは困難であることから、これについては、広島大学生協のホームページ及びSNSで発信することにした。発信には英語と日本語を用いており、ムスリムのみならず、他の宗教やベジタリアン、アレルギーを持つ利用者にも対応することができると考えられる。

また、アルコール成分の有無については、うどんやそばに使われているつゆ調味料にアルコールが含まれている場合があるため、成分を表示するようにした（図3）。

このように、広島大学生協では、ハラールメニューを拡大するだけでなく、生協の組合員が安心して食べられるために、情報開示に取り組んでいる。

### 6. 広島大学生協ショップにおけるハラールメニュー拡大までの経緯

広島大学生協において、ハラールメニュー拡大を検討する際、食堂のメニューだけでなく、ショップで販売する商品についても検討が行われた。

これは、ハラールメニューの拡大にあたり、大分県別府市にある立命館アジア太平洋大学にある立命館生協と広島大学生協の職員がミーティングを実施した際に、立命館アジア太平洋大学では生協ショップでもハラール肉（冷凍）や調味料などを販売して

いるという情報を得たからである。

一方、広島大学のムスリム留学生は、大学内のショップでハラール認証のある商品を購入することができないため、大学から離れたところにあるハラール食品のショップで購入していることが分かった。しかし、日々通学している学内のショップでもハラールフードが購入できるようになれば、ムスリム留学生たちの食の選択肢を増やせることにつながると考えられる。

そこで、どのような商品が必要なのかについての検討や、味や価格などを確認するため、試食会の開催、および、ハラールショップへの見学会を実施した。試食会の対象者は広島大学の日本人学生と留学生であり、それぞれにハラール冷凍弁当及びハラール加工食品を試食してもらった。試食会後に実施したアンケートと意見交換会から、すぐに食べられるものを置いてほしいという要望が多いことが明らかになった。

これらをふまえ、広島大学生協ショップでは2021年10月より、「ハラール冷凍弁当展開（ベジタリアン、ビーガン商品も含む）」「ハラール加工食品（インスタント麺、レトルトカレー、菓子、飲料）」の取り扱いを開始した。その他、先述のムスリムポリシーに基いた内製弁当の販売が始まった。これらに関しては、今後ムスリム留学生、及び、それ以外のショップ利用者に対してアンケートやインタビューを行うこと、広報活動を通して広く周知することが課題である。

## 7. 今後の学内の「食」に対する展開

本稿ではここまで広島大学生協の取り組みを例に、大学内でハラールメニューの提供を拡大するまでにどのような経緯があったかについて、論じてきた。これらの経緯から、ムスリム留学生や他の利用者の誰もが安心して食べられる食堂づくりを目指す上で欠かせないことは、ムスリム留学生をはじめとした利用者と「対話」することであると考えられる。

先述の通り、長年、広島大学生協食堂でのハラールメニュー拡大を阻んでいた要因となったのは、提供者と利用者の間にある誤解であった。すなわち、日本はムスリムが少数派の国であり、広島大学生協の食堂はハラールフード専門のレストランではないという背景から、厳格にハラールを遵守できないという考えがハラールメニュー拡大の足枷になってい

た。しかし、今回、ムスリム留学生の「生の声」を聞くことで、材料から調味料まですべてハラール認証を受けている商品を探えることは不可能でも、提供する料理や食材に何が使用されているのかという情報を利用者に開示することで、ムスリム留学生にとって安心して利用できる食堂へと変わることが分かった。こうした経緯から、広島大学生協では今後も、利用者との対話を継続し、情報開示の取り組みに一層力を入れていく予定である。これまで広島大学生協では数々のハラールに対する取り組みを行ってきた。とりわけ、本稿で述べた取り組みは、ムスリム留学生たちが抱いていた、ムスリム以外の学生や教職員たちと、学内の同じ場所で同じものを食べるという夢を実現させることに貢献したと言える。食にかかわる情報を開示する姿勢は、ムスリムだけでなく、ほかの宗教やベジタリアン、ヴィーガンなどの嗜好を持つ利用者にとっても、また、食に制約のない利用者にとっても、安心して利用できる食堂へとつながるものであろう。とりわけ、本稿で述べた取り組みは、ムスリム留学生たちが抱いていた、ムスリム以外の学生や教職員たちと、学内の同じ場所で同じものを食べるという夢を実現させることに貢献したと言える。食にかかわる情報を開示する姿勢は、ムスリムだけでなく、ほかの宗教やベジタリアン、ヴィーガンなどの嗜好を持つ利用者にとっても、また、食に制約のない利用者にとっても、安心して利用できる食堂へとつながるものであろう。

謝辞：本稿の執筆にあたり、趣旨の理解及び内容に関するご助言をくださった内野隆二常務理事（広島大学生協）、および、調査協力者の皆様に深く感謝申し上げます。また、帖佐幸樹氏（福山大学非常勤講師）に論文推敲の段階で有益な助言をいただいたため、ここに謝意を記します。

## 参考文献

- 守護彰浩（2018）『開国のイノベーション：日出る国の三日月』株式会社スリースパイス。
- 田中京子（2014）「宗教的マイノリティとしての留学生と大学の環境」『国際基督教大学ジェンダー研究センター開設10周年シンポジウム』43-56。
- 岸田由美（2009）「大学のグローバル化と宗教的多様性への対応」『異文化間教育』第32号, 98-108。

# 大学会館カフェテリア食堂 ムスリムポリシー University Hall Cafeteria Muslim Corresponded Policy



1.この食堂は第三者機関によるハラール認証を受けていません。

University Hall Cafeteria does not receive Halal Certification by a third party organization.

※ NPO法人日本ハラール協会のハラール管理者の講習を受けた生協職員がいます。

※ Our Hiroshima University Co-op staff took the seminar "Halal Coordinator's Training" at NPO Japan Halal Association.

2.厨房は一般調理も行うため専用ではありません。

The kitchen is used for general cooking. It's not used exclusively for Halal.

3.フライヤー・オーブンは専用のもを使用し、一般調理と分けています。

For the Halal menu items, we use separate fryers and oven.

4.食器は一般メニューと同じものを使用しますが、適切に洗浄されています。

In general, we use the same tableware such as other meals. However we sanitize them properly.

5.該当メニューに使用する食肉、調味料は下記のものを使用しています。

※ 食肉はハラール認証を受けたもの。

※ 調味料はハラール認証を受けたもの、

もしくは原材料名にアルコールや動物由来成分と記載のないもの。

ただし、いくつかの調味料は醸造酢が含まれています。

The following meat and seasonings are used for the halal menu.

※ We use Halal Certified meat

※ We use halal certified seasonings (if there is no Certificate, we use seasonings are not displayed alcohol and meat derived on the food label.

However some seasoning contain brewed vinegar.



広島大学生協 Hiroshima University Co-op

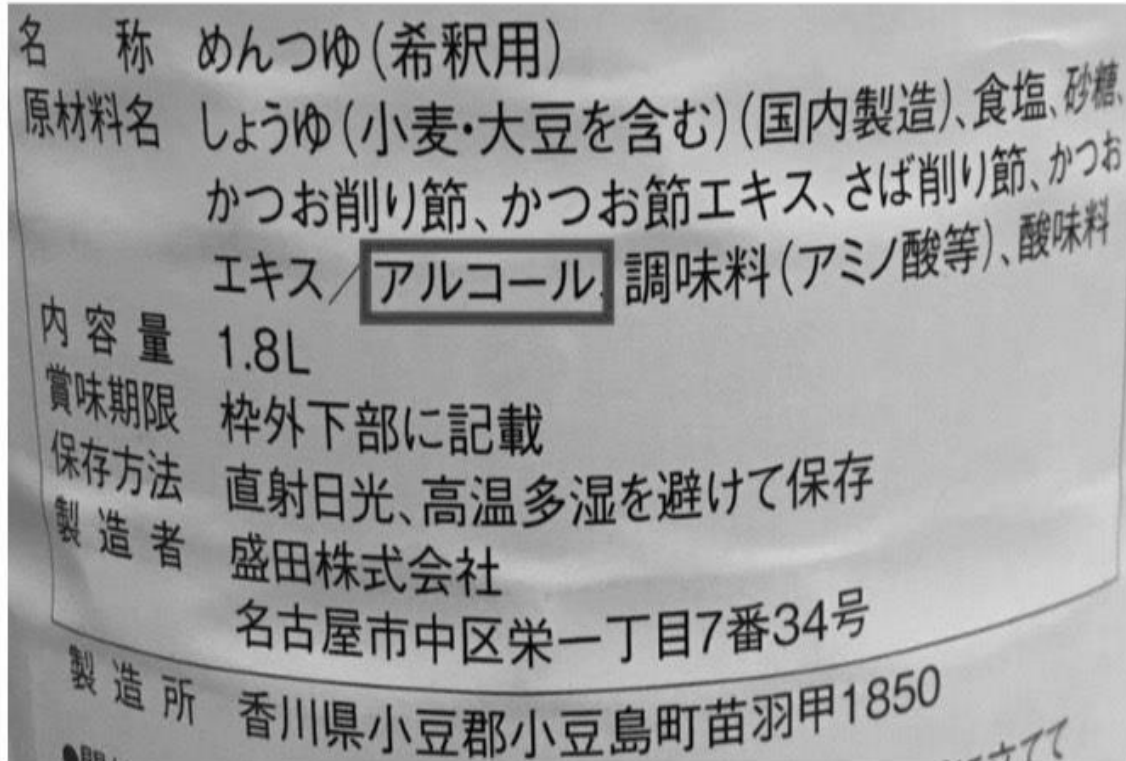
図2 広島大学生協が作成したハラールムスリムポリシー



## Information on udon and soba noodles served in the cafeteria



Dashi contains alcohol as a preservative.  
※Before dilution 3.8%, after dilution 0.38%



Hiroshima University Co-op

図3 広島大学生協が作成したハラールムスリムポリシー